



## Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Geschmeidig weich und herrlich rund

### **Beschreibung:**

Die Trauben stammen vom zweiten Weinberg von Château Carmes Haut-Brion, der zwischen Haut-Bailly und Smith Haut Lafitte liegt. Die Anlage ist noch recht jung, jedoch wurden die Reben in hoher Dichte gepflanzt, was für niedrige Erträge und eine tolle Konzentration sorgt. Ein langer Fassausbau veredelt diesen Pessac mit feiner Eichenwürze und sorgt für eine überaus harmonische Struktur sowie eine sanfte Textur am Gaumen.

### **Aromenprofil:**

Tiefes Purpurrot mit opaker Mitte. Intensives schwarzbeeriges Bouquet, edle rote Johannisbeerwürze, Lavendel und Preiselbeersaft. Am energiegeladenen Gaumen mit nerviger Rasse (noch nicht intgeriert), reifes Extrakt, vibrirende Rasse und mittlerem Körper. Im gebündelten Finale Wildkirsche, Estragon gepaart mit edler Salzigkeit.

### **Passt zu:**

Zu Rinderschmorbraten in Rotwein ebenso ausdrucksstark wie zu Entenbrust mit dunkler Beerensauce. Gleichermaßen harmoniert er mit Steinpilz-Omelette, Rinderfilet mit Schalottenjus oder Lammkarree mit Kräuterkruste.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Subregion:** Graves/Pessac Léognan

**Ausbau:** im Barrique

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Rebsorte(n):** 41% Merlot, 39% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0949921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	41% Merlot, 39% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.